

EHH3920BOK

СЪДЪРЖАНИЕ

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите страхотни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашата уебстраница на:



Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:
www.electrolux.com



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.electrolux.com/productregistration



Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И СЕРВИЗ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.
Когато се свързвате с отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация.
Информацията можете да намерите на табелката с данни. Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер.

Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност.

Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Не докосвайте нагряващите елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.

- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с пара.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Ако повърхността на стъклокерамиката е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.

2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация.
- Уверете се, че вентилационното разстояние от 5 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Препоръчваме ви да инсталиране незапалимо разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършите действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.

- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

2.2 Експлоатация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от нараняване, изгаряния или токов удар.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Настройте зоната за готвене на “ИЗКЛ” след всяка употреба. Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, изключете веднага уреда от електрозахранването. Това ще предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от пожар или експлозия.

- Нагорещени мазнини или масло може да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далече от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които освобождава много нагорещеното масло, може да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода. Изключете уреда от ел. мрежата и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи уреди върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове на врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварски съдове от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.

2.3 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от повреда в уреда.

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.
- Не почиствайте уреда чрез воден спрей или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.4 Изхвърляне

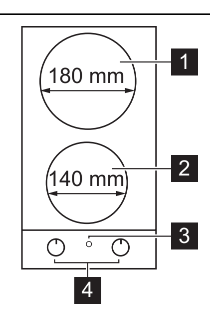


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Разположение на повърхността за готвене



1 Задна зона за готвене 1800 W
2 Предна зона за готвене 1400 W
3 Индикатор на захранването
4 Копчета за управление

3.2 Електрически ключове за управление на зоните за готвене

Символ	Функция
0	изключено положение
1	минимално нагряване
9	максимално нагряване

4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте глава "Информация за безопасност".

За включване и увеличаване на степента на нагряване завъртете ключа по часовниковата стрелка. За намаляване на степента на нагряване завъртете ключа обратно на часовниковата стрелка. За изключване завъртете ключа на 0.



Когато една зона за готвене работи, може за кратко да се появи лек шум. Това е типично за всички стъклокерамични зони за готвене и не означава, че уредът функционира неправилно.

Индикаторът на захранването се активира, когато някоя от зоните е включена, и остава да свети, докато не се изключат всички зони за готвене. Когато включите готварска зона, единичен звуков сигнал показва, че уредът работи правилно.

4.1 Преди първоначална употреба

Нагласете на максимално положение и работете с уреда 10 минути. Това е необходимо, за да се изгорят остатъци в уреда. След това работете с уреда на минимално положение за 20 минути. През това време може да се появи неприятна миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация.

4.2 Автоматично изключване

Плочата се деактивира автоматично, ако:

- Всички зони за готвене са изключени.
- Използвате неподходящ готварски съд.
- Не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване.

Преди да се използва отново плочата, ключът за управление трябва да се постави на изключено положение.

Степен на нагряване	Автоматичен таймер за изключване
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте глава "Информация за безопасност".



ИНДУКЦИОННИ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.

5.1 Готварски съдове за уреди с индукционни зони за готвене



Използвайте индукционните зони с правилни съдове

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако ...

- ... малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване..
- ... магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварския съд трябва да бъде колкото се може по-дебело и по-плоско.

Размери на готварските съдове: индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница.

Размери на готварските съдове: индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница. Но минималният диаметър на магнитната част на дъното на готварския съд е в отношение с диаметъра на зоната за готвене:

Зона за готвене	Минимален диаметър на готварския съд
Предна	120 мм
Задна	145 мм

5.2 Шумовете по време на работа

Ако можете да чуете

- пукащ шум: готварския съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате една или повече зони за готвене с високи нива на мощност и готварският съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- Бучене Вие използвате високи нива на мощност.
- Щракане възниква електрическо превключване.
- Свистене, бръмчене вентилаторът работи.

Шумът е нормално явление и не означава повреда в уреда.

5.3 Икономия на енергия



- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на съда.
- Поставяйте съдовете върху зоната за готвене, преди да я включите.
- Изключвайте зоните за готвене преди края на времето за готвене,

за да се възползвате от остатъчната топлина.

- Дъната на съдовете и зоните за готвене трябва да са с еднакъв размер.

5.4 Примери за различни начини на готвене

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Час	Съвети
1	Дръжте топла храната, която сте сготвили	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд
1-2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин	5-25 мин.	От време на време разбърквайте
1-2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца	10-40 мин.	Гответе с поставен капак
2-3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия	25-50 мин.	Добавете най-млако два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време при готвенето
3-4	Зеленчуци на пара, риба, месо	20-45 мин.	Добавете няколко супени лъжици течност
4-5	Картофи на пара	20-60 мин.	Използвайте макс. 1/4 л. вода за 750 гр. картофи
4-5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи	60-150 мин.	До 3 л. течност заедно със съставките
6-7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички	колкото е необходимо	Обърнете по средата на времето за приготвяне
7-8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли	5-15 мин.	Обърнете по средата на времето за приготвяне
9	Кипване на големи количества вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи		

Информация за акриламиди

ВАЖНО! Според най-новите научни изследвания препичането на храна, (особено продукти, съдържащи скорбяла), може да доведе до опасност за здравето поради наличието на акриламиди. Следователно, препоръчваме да се готви при възможно найниски температури и храните да не се препичат прекалено много.

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте глава "Информация за безопасност".

Почиствайте уреда след всяка употреба. Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Преди извършване на каквато и да било поддръжка или почистване, трябва да изключите плочата от електрическата мрежа.



Плочата се почиства най-добре, когато е все още топла, тъй като разливанията могат да се почистят по-лесно, отколкото ако се изчака плочата да се охлади.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Остри предмети и абразивни почистващи препарати могат да причинят повреждане на уреда.
За Вашата безопасност, уредът **не** трябва да се почиства с машина с парна струя или пара под налягане.

Неръждаемата стомана може да се замърси, ако температурата е твърде висока. Поради това не използвайте за готвене каменни, глинени или чугунени съдове. Не използвайте алуминиево фолио, за да не увредите повърхността по време на употреба.
Измийте с вода частите от неръждаема стомана, след което ги подсушете с мека кърпа.



Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят на функционирането на уреда.

За да отстраните замърсяванията:

1. – **Отстранявайте незабавно:**разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят уреда. Използвайте специална стъргалка за стъкло. Поставете стъргалката на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
   – **Отстранете, когато уредът е достатъчно изстинал:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави метални обезцветявания. Използвайте специален препарат за почистване на стъклокерамика или неръждаема стомана.
2. Почиствайте уреда с влажна кърпа и малко почистващ препарат.
3. Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа.**

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Уредът не работи.	• Прегледайте предпазителя в таблото на домашната електрическа инсталация. Ако предпазителите продължават да се изключват, се обадете на упълномощен техник.
Зоната за готвене не нагрява.	• Уверете се, че уредът е свързан към мрежата и че електрозахранването е включено. • Уверете се, че сте завъртяли правилния ключ за управление. • Прегледайте предпазителя в таблото на домашната електрическа инсталация. Ако предпазителите продължават да се изключват, се обадете на упълномощен техник.

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Прозвучава звуково пледупреждение (двоен звуков сигнал).	• Съдът не е подходящ. Използвайте подходящи готварски съдове. • Върху зоната за готвене няма готварски съд. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. • Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене. Преместете на по-малка зона за готвене. Използвайте подходящи готварски съдове.
Ефективността на плочата е незадоволителна.	• Уверете се, че плочата е чиста и суха. • Уверете се, че размерът на готварския съд съответства на размера на зоната за готвене. • Уверете се, че готварският съд е с плоско дъно. • Уверете се, че настройката на нагряването съответства на желания вид готвене.

Ако има неизправност, първо опитайте да намерите решение на проблема сами. Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към продавача или към най-близкия Сервизен център.



Ако сте боравили с уреда по неправилен начин или инсталирането не е извършено от правоспособен техник, посещението на техника от Сервиза за поддръжка или на дистрибутора може да не бъде безплатно, дори по време на гаранционния срок.

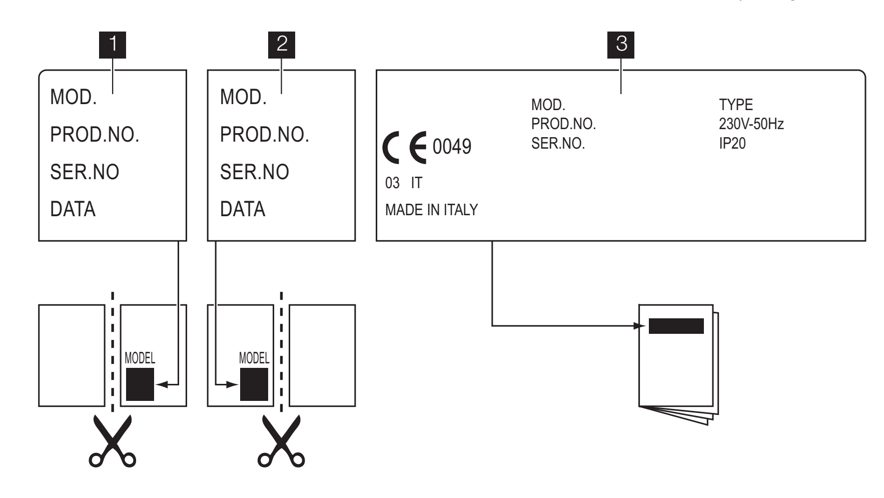
За да получите бърза и адекватна помощ, са необходими следните данни. Тези данни се намират на табелката с данни.

- Описание на модела ....
- Номер на продукта (PNC) ....
- Сериен номер (S.N.) ....

Използвайте само оригинални резервни части. Те се предлагат в сервизния център и оторизираните магазини за резервни части.

7.1 Предоставени етикети с чантата с принадлежности

Прикрепете залепващите етикети, както е указано по-долу:



1 Залепете го върху гаранционната карта и изпратете тази част

2 Залепете го върху гаранционната карта и запазете тази част.

3 Залепете го върху книжката с инструкциите

8. ИНСТАЛИРАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вижте глава "Информация за безопасност".

8.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Прочетете и следвайте тези инструкции внимателно. Съществува опасност от телесно увреждане или повреда на уреда.

- Уверете се, че уредът не е повреден при транспортиране. Не включвайте повреден уред в контакта. Ако е необходимо, информирайте доставчика.
- **Инсталирането на уреда и свързването му към електрическата мрежа трябва да се извършат само от квалифицирани лица.**
- Вградените уреди могат да се използват, само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.
- Не променяйте спецификациите и не видоизменяйте този уред. Съществува опасност от телесно увреждане или повреда на уреда.
- Съблюдавайте точно действащите закони, разпоредби, директиви и стандарти (нормативни разпоредби за безопасност, разпоредби за рециклиране, правила за безопасност при работа с електричество и др.) в страната на използване.
- Трябва да спазвате минималните разстояния до други уреди и устройства.
- Осигурете защита от токови удари, например при инсталиране на чекмеджета точно под уреда трябва да има предпазен панел.
- Ако фиксиращата скоба се намира в близост до клемореда, се уверете, че свързващия кабел не се допира до ръба на скобата.
- Предпазвайте изрязаните повърхности на работния плот от влага, като използвате подходящ уплътнител!
- С помощта на подходящ уплътнител уплътнете уреда към работния плот, без да остават междини.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага, например от съдомиялна машина или фурна.
- Не монтирайте уреда в близост до врати и под прозорци. В противен случай нагорещените готварски съдове могат да бъдат

съборени от плочата при отваряне на вратите или прозорците.
- **Изключете уреда от електрозахранването, преди да предприемете техническо обслужване или почистване.**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от нараняване вследствие на електрически ток. Внимателно спазвайте инструкциите за свързване към електрическата мрежа.

- По клемата на захранването протича ток.
- Спрете захранването на клемата.
- Монтирайте правилно, за да гарантирате защитата от токов удар.
- Хлабави или неправилни връзки между щепсела и контакта могат да доведат до прегряване на клемите.
- Закрепващите връзки трябва да се инсталират правилно от квалифициран електротехник.
- Закрепете кабела с пристягаща скоба против опъване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел и в случай на повреда го подменете с кабел от подходящ тип. Свържете се с местния сервизния център.

Уредът трябва да има такава електроинсталация, която да позволява той да бъде изключен от мрежата с всички свои полюси при ширина на отваряне на контактите поне 3 мм. Трябва да свържете изолиращите устройства: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасонката), изключватели и контактори за утечка на заземяването. **Производителят не носи отговорност за каквото и да е нараняване на хора и домашни животни или повреждане на имущество при неспазване на тези изисквания.**

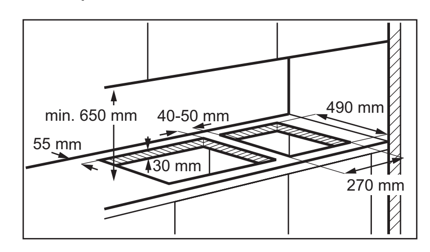
8.2 Свързване към електрическата мрежа

- Заземете уреда в съответствие с мерките за безопасност.
- Уверете се, че номиналното напрежение и типът на захранването на табелката с данни отговарят на напрежението и захранването на местното електроснабдяване.
- Този уред е снабден със захранващ кабел. Той трябва да има подходящ щепсел, който да издържа натоварването, показано на табелката с данни. Щепселът трябва да се постави в подходящ контакт.
- Всички електрически компоненти трябва да се инсталират или подменят от техник от сервиза или от квалифициран сервизен персонал.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удар контакт.
- Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след монтирането.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте за щепсела.
- Уредът не бива да се свързва с удължител, адаптер или разклонител (съществува риск от пожар). Проверете дали заземяващата връзка отговаря на стандартите и местното законодателство.
- Захранващият кабел трябва да се постави по такъв начин, че да не се докосва до никоя гореща част.
- Свържете уреда към мрежата с устройство, което позволява уреда да бъде изключен от мрежата с всички свои полюси при ширина на отваряне на контактите минимум 3 мм, напр. автоматичен предпазен прекъсвач, дефектнотокова защита или предпазител.
- Никоя част от свързващия кабел не може да достига температура 90 °C. Синият неутрален кабел трябва да бъде свързан към клемореда, обозначен с "N". Кафявият (или черният) фазов кабел (който е поставен в клемореда, обозначен с "L") трябва винаги да бъде свързан с мрежовата фаза.

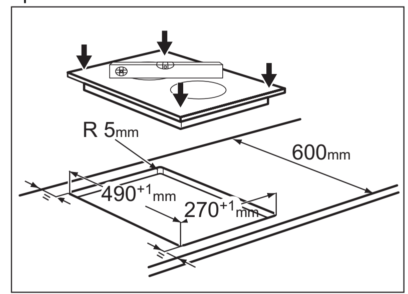
8.3 Смяна на захранващия кабел

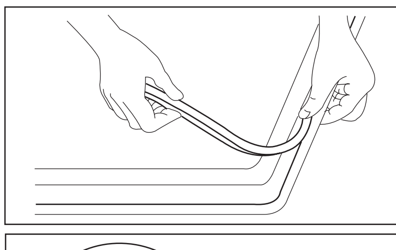
За подмяна на свързващия кабел използвайте само H05V2V2-F T90 или еквивалентен. Уверете се, че сечението на кабела е подходящо за напрежението и работната температура. Жълтият/зеленият заземителен проводник трябва да бъде приблизително с 2 см подълъг от кафявия (или черен) проводник на фазата.

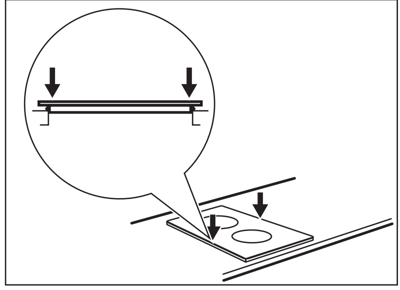
8.4 Вграждане



Ако трябва да бъдат инсталирани няколко 30-сантиметрови плочи една до друга в един и същ изрез, в нашите Сервизни центрове се предлага набор за сглобяване, включващ опорна странична скоба и допълнителни уплътнения. В опаковката на комплекта са предвидени съответни инструкции за инсталиране.



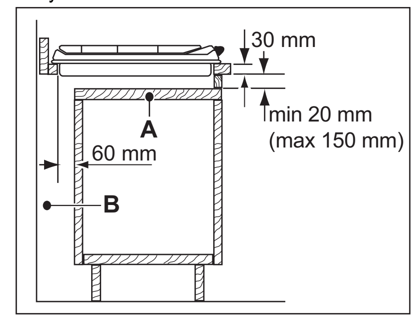




8.5 Възможности за вграждане

Кухненски шкаф с вратичка

Панелът, монтиран под плочата трябва да се отстранява лесно и да бъде оставен лесен достъп, в случай че се наложи техническо обслужване.

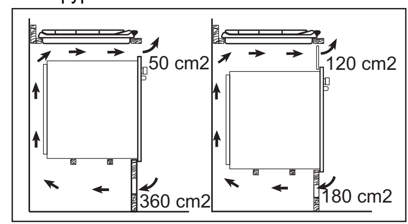


A) Сменяем панел

B) Място за връзките

Кухненски шкаф с фурна

Размерите на изреза за плочата трябва да отговарят на посочените и на кухненския блок трябва да бъдат оставени отвори, за да се осигури непрекъснато захранване с въздух. Електрическите свързвания на плочата и фурната трябва да бъдат направени отделно с цел безопасност, както и лесно отстраняване на фурната от блока.



9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Размери на плочата

Ширина:	290 мм
Дължина:	520 мм

Размери на изреза за плочата

Ширина:	270 (0/+1) мм
Дължина:	490 (0/+1) мм

Мощност на котлона

Задна зона за готвене, 180 мм	1.8 kW
Предна зона за готвене, 140 мм	1.4 kW
Обща мощност	3.2 kW
Електрозахранване	230 V ~ 50 Hz

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♻.
Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.
Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

CONTENTS

WE’RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You’ve chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you’ll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information





Subject to change without notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2. SAFETY INFORMATION

2.1 Installation



WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- Make sure that the ventilation space of 5 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.

- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use



WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to “off” after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.4 Disposal

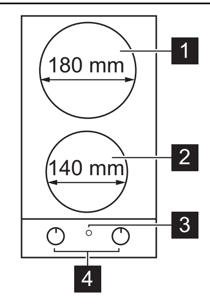


WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



1 Rear cooking zone 1800 W
2 Front cooking zone 1400 W
3 Power indicator
4 Control knobs

3.2 Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position
1	minimum heat
9	maximum heat

4. DAILY USE



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

To switch on and increase the heat setting turn the knob clockwise. To decrease the heat setting turn the knob counterclockwise. To switch off turn the knob to the 0.



When a cooking zone operates, it hums for a short time. This is typical of all ceramic glass cooking zones and does not show that the appliance operates incorrectly.

Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off. When you turn a cooking zone, a single beep indicates that the appliance is working properly.

4.1 Before, first use

Set the maximum position and operate the appliance for 10 minutes. This is to burn off the residue in the appliance. After that, operate the appliance at minimum position for 20 minutes. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

4.2 Automatic switch off

The hob deactivates automatically if:

- All cooking zones are deactivated.
- You use incorrect cookware.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting.

Before you use the hob again, the control knob must be set to the off position.

Heat setting	Automatic switch off timer
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

5. HELPFUL HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.



INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

5.1 Cookware for induction cooking zones



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.
Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit. But the minimum diameter of the magnetic part of the bottom of the cookware is in relation to the diameter of the cooking zone:

Cooking zone	Minimum diameter of cookware
Front	120 mm
Rear	145 mm

5.2 The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

5.3 Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

5.4 The Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

6. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



WARNING!
Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must disconnect the hob from the electricity supply.



The hob is best cleaned while it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.



WARNING!
The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

The stainless steel can become dirty if the temperature is too high. Because of this do not cook with the stone pots, earthenware pans or cast iron plates. Do not use the aluminium foil to prevent damage to the top during operation.
The Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	• Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
The cooking zone does not heat up.	• Make sure that the appliance is plugged in and the electrical supply is switched on. • Make sure that you turn the correct control knob. • Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
Acoustic warning (double acoustic signal) sounds.	• The pot is not suitable. Use suitable cookware. • No cookware on the cooking zone. Place cookware on the cooking zone. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone Move onto a smaller cooking zone. Use suitable cookware.
The effectiveness of the hob is not satisfactory.	• Make sure that the hob is clean and dry. • Make sure that the cookware is the correct size for the cooking zone. • Make sure that the cookware has a flat bottom. • Make sure that the heat setting is correct for this type of cooking.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.



If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

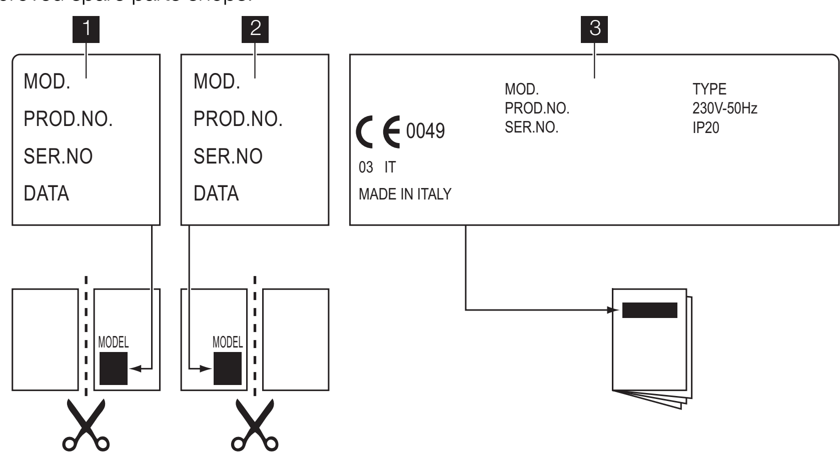
These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description ....
- Product number (PNC) ....
- Serial Number (S.N.) ....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

7.1 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

8. INSTALLATION



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

8.1 Installation



WARNING!
Read and follow the instructions carefully. There is a risk of injury or damage to the appliance.

- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- **Installation and connection of the appliance to the power supply must only be done by qualified personnel.**
- Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that obey the standards.
- Do not change the specifications or modify this product. There is a risk of injury or damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.).
- Keep the minimum distances to other appliances and units.
- Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective panel directly below the appliance.

- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- Prevent damage of the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the worktop with no space left with a correct sealant.
- Prevent damage of the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows. Hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.
- **Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do maintenance work or cleaning.**



WARNING!
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

- The electrical mains terminal is live.
- Make the electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with the proper cable type. Speak to your local Service Centre.

The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm. You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.
The manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to obey these requirements.

8.2 Electrical connection

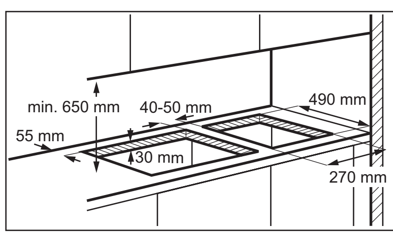
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load marked on the rating plate. The plug has to be fitted in a correct socket.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90 °C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

8.3 Replacement of the connection cable

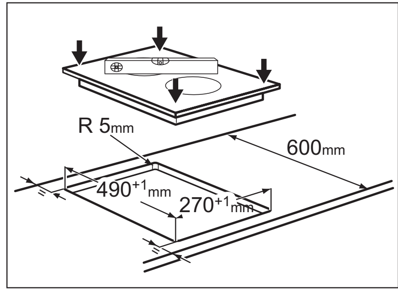
To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature.

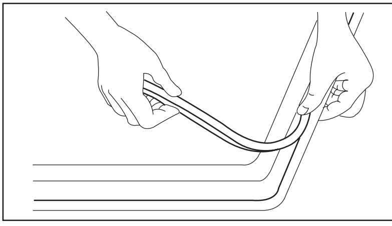
The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

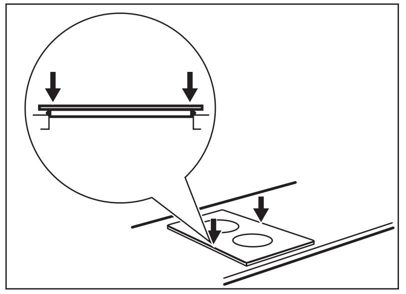
8.4 Building in



If several 30 cm hobs are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit including a support side bracket and supplementary seals is available at our Service Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.



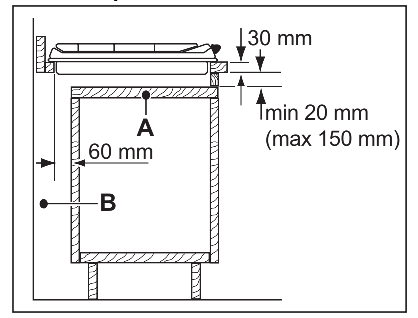




8.5 Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

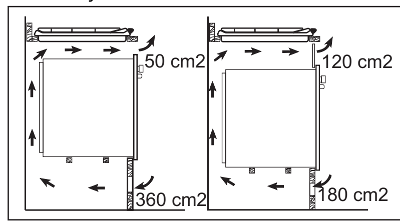


A) Removable panel

B) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



9. TECHNICAL INFORMATION

Hob dimensions

Width:	290 mm
Length:	520 mm

Hob recess dimensions

Width:	270 (0/+1) mm
Length:	490 (0/+1) mm

Hot plate rating

Rear cooking zone 180 mm	1.8 kW
Front cooking zone 140 mm	1.4 kW
Total rating	3.2 kW
Electric supply	230 V ~ 50 Hz

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♲ . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

СОДЕРЖАНИЕ

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

2. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 5 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.



ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.



ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очитчку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.4 Утилизация

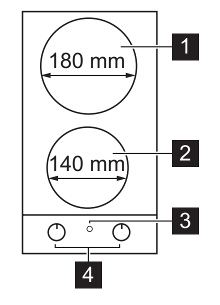


ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



1 Задняя конфорка 1800 Вт
2 Передняя конфорка 1400 Вт
3 Индикатор мощности
4 Ручки управления

3.2 Ручки выбора режимов работы конфорок

Символ	Функция
0	Положение "Выкл"
1	минимальная тепловая мощность
9	максимальная тепловая мощность

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Для включения и увеличения ступени нагрева поверните ручку по часовой стрелке. Для уменьшения ступени нагрева поверните ручку против часовой стрелки. Для выключения поверните ручку на 0.



Когда конфорка работает, она гудит в течение короткого времени. Это характерно для всех стеклокерамических конфорок и не указывает на неисправность прибора.

Индикатор сети загорается при включении любой из конфорок и горит до тех пор, пока конфорки не будут выключены. При включении конфорки однократный звуковой сигнал извещает об исправной работе прибора.

4.1 Перед первым использованием

Установите максимальную мощность и включите прибор на десять минут. Эта процедура требуется для того, чтобы в приборе выгорели посторонние вещества, оставшиеся после его производства. После этого переведите прибор на минимальную мощность на 20 минут. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

4.2 Автоматическое отключение

Варочная панель автоматически отключается, если:

- Выключены все конфорки.
- Используется неподходящая посуда.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева.

Перед следующим использованием варочной панели необходимо установить ручку в положение «Выкл».

Мощность нагрева	Время автоматического отключения
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

5.1 Посуда для индукционных конфорок



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если…

- ... небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- ... к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспосабливаются к размерам дна посуды.
Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспосабливаются к размерам дна посуды. Однако та часть дна кастрюли, к которой притягиваются магниты, должна иметь минимальный диаметр, определяющийся размером конфорки:

Конфорка	Минимальный диаметры посуды
Передняя	120 мм
Задняя	145 мм

5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

5.3 Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

5.4 Примеры приготовления

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	до нужной готовности	Готовьте под крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5–25 мин	Время от времени перемешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, яйца "в мешочек"	10-40 мин	Готовьте под крышкой

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25-50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20-45 мин	Добавьте несколько ст. ложек жидкости.
4-5	Приготовление картофеля на пару	20-60 мин	Используйте макс. 250 мл воды на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, "кордон блю" из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

6. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.
Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



ВНИМАНИЕ!
Перед выполнением каких-либо операций по чистке или техническому обслуживанию прибора следует отключить его от сети электропитания.



Варочную панель лучше всего чистить, пока она еще не остыла, так в этом случае брызги продуктов удалять с нее значительно легче, чем в холодном состоянии.



ВНИМАНИЕ!
Острые предметы и абразивные чистящие вещества могут повредить прибор.
Из соображений Вашей безопасности очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением **запрещена**.

Под воздействием слишком высокой температуры нержавеющая сталь может приобрести грязный вид. Чтобы этого не произошло, не используйте для приготовления пищи каменную, глиняную или керамическую посуду, а также чугунные подставки. Чтобы предотвратить повреждение верхней части варочной панели во время эксплуатации, не используйте алюминиевую фольгу.
Детали из нержавеющей стали промойте водой, а затем вытрите насухо мягкой тканью.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
   – **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Прибор не работает.	• Проверьте предохранитель домашней электросети на распределительном щите. Если предохранитель срабатывает несколько раз подряд, обратитесь к квалифицированному электрику.
Конфорка не нагревается.	• Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена. • Убедитесь, что Вы поворачиваете нужную ручку управления. • Проверьте предохранитель домашней электросети на распределительном щите. Если предохранитель срабатывает несколько раз подряд, обратитесь к квалифицированному электрику.
Выдается звуковое предупреждение (двойной звуковой сигнал).	• Использована неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду. • На конфорке отсутствует посуда. Поставьте на конфорку посуду. • Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. Переставьте посуду на конфорку меньшего размера. Используйте подходящую посуду.
Качество работы варочной панели не отвечает ожиданиям.	• Убедитесь, что варочная панель чистая и сухая. • Проверьте соответствие размеров кухонной посуды и конфорки. • Убедитесь, что посуда имеет плоское дно. • Убедитесь, что установленная степень нагрева подходит для выбранного блюда.

В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.



Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не сертифицированным специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

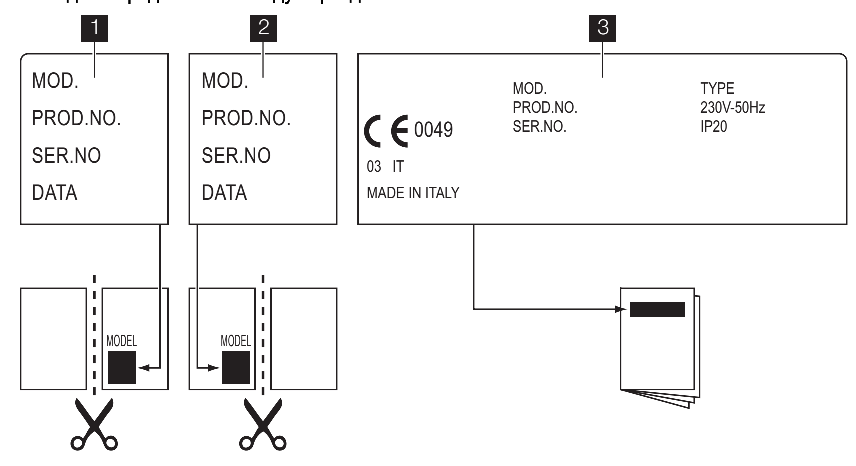
Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.

- Название модели ....
- Номер изделия (PNC) ....
- Серийный номер (S.N.) ....

Следует использовать только оригинальные запасные части. Их можно приобрести в сервисном центре и авторизованных магазинах запчастей.

7.1 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



1 Приклеить на гарантийный талон и отправить

2 Приклеить на гарантийный талон и сохранить

3 Приклеить на инструкцию по эксплуатации

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

8.1 Установка



ВНИМАНИЕ!
Внимайте прочитайте и точно соблюдайте данное руководство. Существует риск получения травм или выхода прибора из строя.

- Убедитесь, что прибор не поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.
- **Установка и подключение прибора должна к электросети проводиться квалифицированным персоналом.**
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после их встраивания в ме-

бель и столешницы, отвечающие требованиям соответствующих стандартов.

- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменения в конструкцию данного прибора. Существует риск получения травм или выхода прибора из строя.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Выдерживайте допустимые минимальные зазоры между соседними приборами и элементами интерьера.
- Обеспечьте защиту от поражения электрическим током; например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитной панели непосредственно под прибором.
- Если фиксирующий кронштейн расположен рядом с клеммным блоком, убедитесь в том, что соединительный кабель не находится в контакте с краем кронштейна.
- Поверхности срезов в столешнице необходимо защитить от воздействия влаги соответствующим герметиком.
- Стык прибора и столешницы должен быть полностью и без зазоров заполнен соответствующим герметиком.
- Защитите нижнюю часть прибора от воздействия пара и влаги, например, от посудомоечной машины или духового шкафа.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Открывающиеся двери или окна могут сбить с варочной панели горячую посуду.
- **Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.**



ВНИМАНИЕ!
Опасность поражения электрическим током. Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети.

- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Если вилка не подходит к розетке или держится в ней неплотно, это может привести к перегреву контактов.
- Провода должны присоединяться к клеммам квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- Используйте соответствующий сетевой кабель; для замены поврежденного сетевого кабеля используйте кабель, подходящий по характеристикам. Обратитесь в местный сервисный центр.

Подключение прибора должно быть выполнено так, чтобы при его отсоединении от электросети расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм. Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы УЗО и замыкатели.
Изготовитель не несет ответственность за причинение любых травм людям и домашним животным или за повреждение имущества, возникших в результате несоблюдения этих требований.

8.2 Подключение к электросети

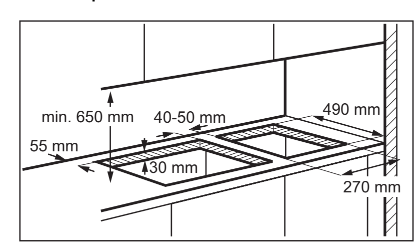
- Заземлите прибор в соответствии с требованиями техники безопасности.
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в розетку надлежащего типа и мощности.
- Установка или замена любых электрических компонентов должна выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки к вилке имеется доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.

- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (опасность возгорания). Проверьте заземление на соответствие стандартам и нормативам.
- Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих частей прибора.
- При подключении к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволяет полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя, защитных выключателей, срабатывающих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.
- Ни одна из частей соединительного кабеля не должна нагреваться до температуры 90°C. Синий нейтральный провод должен быть подсоединен к клеммной колодке с буквой «N». Коричневый (или черный) фазовый провод (подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «L») всегда должен соединяться с фазой сети.

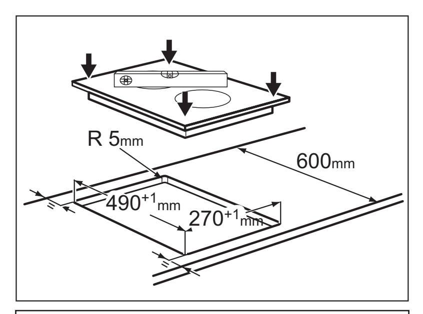
8.3 Замена сетевого шнура

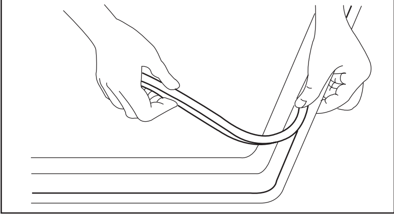
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.

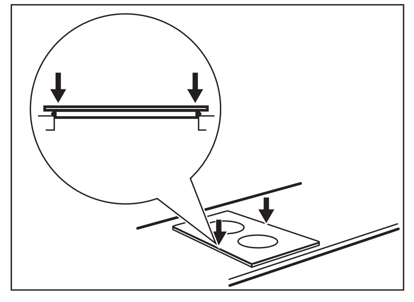
8.4 Встраивание



В случае, если несколько 30 см варочных поверхностей необходимо установить одну рядом с другой в одном вырезе столешницы, можно обратиться в сервисный центр за набором для монтажа, который включает в себя боковую опорную скобу и дополнительные уплотнители. Необходимые инструкции находятся внутри упаковки данного набора.



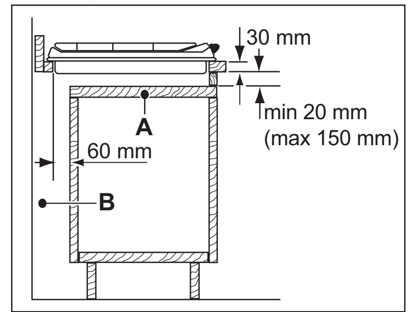




8.5 Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.

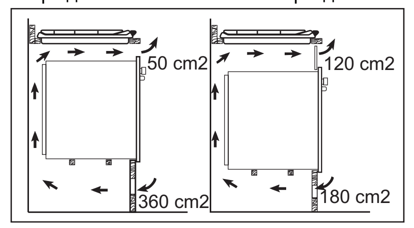


A) Съемная панель

B) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.



9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры варочной панели

Ширина:	290 мм
Длина:	520 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	270 (0/+1) мм
Длина:	490 (0/+1) мм

Характеристики конфорки

Задняя конфорка 180 мм	1.8 кВт
Передняя конфорка 140 мм	1.4 кВт
Полная мощность	3.2 кВт
Электропитание	230 В ~ 50 Гц

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.





Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

САДРЖАЈ

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили уређај компаније Electrolux. Изабрали сте производ који са собом носи деценије професионалног искуства и иновација. Генијалан и елегантан, направљен је баш по вашој мери. Стога, кад год га користите, можете бити спокојни јер ћете знати да ћете сваки пут добити одличне резултате.

Добродошли у Electrolux.

Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:
www.electrolux.com



Региструјте свој производ ради боље услуге:
www.electrolux.com/productregistration



Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИЦИМА И СЕРВИС

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.
Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.
Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности.

 Опште информације и савети

 Еколошке информације

Задржано право измена.

1. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и квара. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради будућих подешавања.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



УПОЗОРЕЊЕ
Постоји ризик од гушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или особе којима недостају искуство и знање уколико им се обезбеди надзор од стране одрасле особе или особе која је одговорна за њихову безбедност.
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домашаја деце.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Ако уређај има блокаду за децу, препоручујемо да је активирате.
- Чишћење и одржавање не треба да обављају деца, уколико нису под надзором.

1.2 Опште мере безбедности

- Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Немојте додиривати грејне елементе.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.

- Никада не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте да користите парочистаче за чишћење уређаја.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклокерамичка плоча напукне, искључите уређај како бисте избегли опасност од струјног удара.

2. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ
Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните сву амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за инсталацију које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек будите пажљиви када померате уређај јер је тежак. Увек носите заштитне рукавице.
- Заптијте површине за резање заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте инсталирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Ако се уређај монтира изнад фиока водите рачуна да простор, између доњег дела уређаја и горње фиоке, буде довољан за циркулацију ваздуха.
- Постарајте се да оставите слободан простор за вентилацију од 5 мм између радне површине и предње стране доњег кухињског елемента. Гаранција не покрива оштећења изазвана недостатком одговарајућег простора за вентилацију.
- Дно уређаја може да се загреје. Препоручујемо вам да испод уређаја поставите незапаљиву таблу како се не би грејао доњи део.

Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ
Постоји опасност од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје мора да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било какавих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Када уређај прикључујете на оближњу зидну утичницу водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.

- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Проверите да нисте оштетили утикач за напајање (ако га има) и кабл за напајање. Обратите се сервису или електричару да бисте заменили оштећени кабл за напајање.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања апарата. Ширина контактног отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Користите само одговарајуће уређаје за изолацију: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем скинуте са носача), уземљене заштитне прекидаче и контакторе.

2.2 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ
Постоји опасност од повређивања, опекотина или струјног удара.

- Користите овај уређај у домаћинству.
- Не мењајте спецификацију овог уређаја.
- Немојте користити спољашњи тајмер или засебни систем даљинског управљања за руковање уређајем.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Ови предмети могу постати врели.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе. Не ослањајте се на детектор за посуду.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 цм од индукционих зона за кување када уређај ради.



УПОЗОРЕЊЕ
Постоји ризик од пожара или експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може изазвати пожар при нижој температури за разлику од уља које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар, поред или на уређај.
- Немојте покушавати да угасите пожар водом. Искључите уређај и покријте пламен поклопцем или противпожарним ћебетом.



УПОЗОРЕЊЕ
Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу
- Немојте дозволити да течност у посудама ври до краја.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување са празним посуђем, или без посуђа.
- Немојте стављати алуминијумску фолију на уређај.
- Посуде за кување направљене од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама могу да направе огреботине на стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.3 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ
Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Не користите млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте да користите абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.

2.4 Одлагање

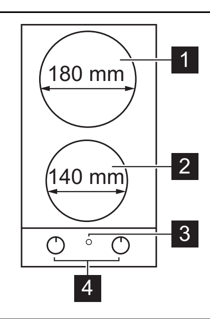


УПОЗОРЕЊЕ
Постоји могућност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај у отпад.
- Одвојте кабл за напајање уређаја од мрежног напајања.
- Одсеците напојни кабл и баците га у смеће.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Изглед површине за кување



1 Задња зона за кување 1800 W
2 Предња зона за кување 1400 W
3 Контролна лампица
4 Командна дугмад

3.2 Контролна дугмад за електричне зоне кувања

Симбол	Функција
0	искључено
1	минимална температура
9	максимална температура

4. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ
Погледајте поглавље „Информације о безбедности“.

Да бисте укључили уређај и повећали степен загревања окрените командно дугме у смеру окретања казаљке. Да бисте смањили степен загревања окрените командно дугме у супротном смеру од смера окретања казаљке. Да бисте искључили уређај окрените командно дугме у положај 0.



Када зона ради, она зуји кратко време. То је типично за стакло-керамичке зоне и не указује на неправилан рад уређаја.

Контролна лампица се активира када се укључи једна од зона и остаје упаљена све док се све зоне за кување не искључе. Када укључите зону за кување, звучни сигнал ће означити да уређај правилно ради.

4.1 Пре прве употребе

Подесите на максимално и пустите уређај да ради 10 минута. Ово служи за спаљивање остатака после кувања у уређају. После тога оставите уређај да ради на најмањи положај 20 минута. У току тог временског периода може доћи до испуштања непријатних мириса и

дима. То је нормално. Проверите да ли је довољан проток ваздуха.

4.2 Аутоматско искључивање

Плоча за кување се аутоматски деактивира у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивиране.
- Користите погрешно посуђе.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен јачине.

Пре поновног коришћења плоче за кување, контролно дугме морате поставити у положај „Off“ (искључено).

Подешавање топлоте	Тајмер за аутоматско искључивање
1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сата
5	4 сата
6 - 9	1,5 сат

5. ПОМОЋНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ
Погледајте поглавље „Информације о безбедности“.



ИНДУКЦИОНЕ ЗОНЕ ЗА КУВАЊЕ

Код индукционих зона за кување јако електромагнетно поље веома брзо развија топлоту у посуди за кување.

5.1 Посуде за кување за индукционе зоне кувања



Користите посуђе које одговара индукционим зонама за кување.

Материјал посуда за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челијк, нерђајући челик, посуђе са дебелим дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуда за кување је одговарајућа за индукциону плочу за кување ако...

- ... вода брзо прокључа на зони за кување код које је температура подешена на најјаче.
- ... магнет држи дно посуде.



Дно посуђа мора да буде што је више могуће дебело и равно.

Димензије посуда: индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување.

Димензије посуђа за кување: индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување. Али минимални пречник магнетног дела дна посуде за кување зависи од пречника зоне за кување:

Зона за кување	Минимални пречник посуђа за кување
Предња	120 мм
Задња	145 мм

5.2 Бука током рада уређаја

Ако можете да чујете

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите једну или више зона за кување са високим нивоима снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- брујање: користите високе нивое снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар уређаја.

5.3 Уштеда електричне енергије



- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуду за кување на зону за кување пре него што је укључите.

- Искључите зоне за кување пре краја кувања да бисте искористили преосталу топлоту.
- Дно тигања и зона за кување морају да буду истих димензија.

5.4 Примери примене за кување

Подаци у табели су дати само као смернице.

Подешавање јачине	Користи се за:	Тачно време	Напомене
1	Храну коју сте скували одржавајте топлом	према потреби	Ставите поклопац на посуду за кување
1-2	холандски сос, топљени: путер, чоколада, желатин	5-25 мин.	Повремено промешајте
1-2	Стврдњавање: ваздушастих омлета, печених јаја	10-40 мин.	Кувати са поклопцем
2-3	Крчкање пиринча и јела са млеком, подгревање готових јела	25-50 мин.	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати током кувања
3-4	Кување поврћа, рибе, меса на пари	20-45 мин.	Додајте супену кашику течности
4-5	Кување кромпира на пари	20-60 мин.	Употребите највише 1/4 л воде за 750 г кромпира
4-5	Кување већих количина хране, паприкаша и супе	60-150 мин.	До 3 л течности плус састојци
6-7	Лагано пржење: одреска, телећег одреска са плавим сиром, котлета, крокета, кобасица, џигерице, „roux“ соса, јаја, палачинки, крофни	по потреби	Окренути на пола пржења
7-8	Пржење у дубоком уљу, пљескавица од кромпира, одрезака од бута, одрезака	5-15 мин.	Окренути на пола пржења
9	Довођење великих количина воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу		

Информације о акриламидима

ВАЖНО Према најновијим научним сазнањима, уколико печете храну (поготово ону која садржи скроб), акриламиди могу да представљају опасност по здравље. Стога вам препоручујемо да храну припремате на најнижим температурама и да је не печете превише.

6. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ
Погледајте поглавље „Информације о безбедности“.

Унутрашњост уређаја треба чистити након сваке употребе.
Увек користите посуђе са чистом доњом површином.



УПОЗОРЕЊЕ
Пре радова на одржавању и чишћењу морате искључити плочу са електричног напајања.



Плоча се најлакше чисти док је још увек топла, јер се просута храна тада лакше уклања него када се охлади.



УПОЗОРЕЊЕ
Оштри предмети и абразивна средства за чишћење могу да оштете уређај.
Ради ваше безбедности, **немојте** чистити уређај парним чистачима нити уређајима за чишћење под високим притиском.

Нерђајући челик може да се испрља уколико је температура исувише висока. Због овога немојте кувати са посуђем од камена, земљаним посуђем или плочама од ливеног гвожђа. Не користите алуминијумску фолију како бисте спречили оштећења површине током рада.
Делове од нерђајућег челика оперите водом и осушите их меком крпом.



Огреботине или тамне мрље на стаклокерамичкој површини не утичу на рад уређаја.

Да бисте уклонили прљавштину:

1. – **Одмах уклоните:** истопљену пластику, пластичну фолију и остатке хране са шећером. У супротном ће прљавштина оштетити уређај. Користите посебанстругач за стаклену површину. Поставите стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
   – **Уклоните када се уређај довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Употребите специјално средство за чишћење стаклокерамичке плоче или нерђајућег челика.
2. Очистите уређај влажном крпом и са мало детерџента.
3. На крају **обришите уређај чистом, сувом крпом.**

7. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Проблем	Могући узрок и решење
Уређај не ради.	• Проверите осигурач у кућној електричној инсталацији у сандучету са осигурачима. Уколико осигурачи прегоре више пута, обратите се овлашћеном електричару.
Зона за кување се не загрева.	• Проверите да ли је уређај прикључен на мрежу и да ли је напајање струјом укључено. • Проверите да ли сте окренули одговарајуће командно дугме. • Проверите осигурач у кућној електричној инсталацији у сандучету са осигурачима. Уколико осигурачи прегоре више пута, обратите се овлашћеном електричару.
Оглашава се звучно упозорење (двоструки звучни сигнал).	• Шерпа није одговарајућа. Употребите одговарајућу посуду за кување • На зони за кување нема посуде за кување. Ставите посуђе за кување на зону за кување. • Пречник дна посуде за кување није довољно велики за зону за кување. Пређите на мању зону за кување. Употребите одговарајућу посуду за кување

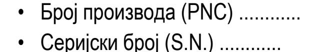
Проблем	Могући узрок и решење
Ефикасност плоче није задовољавајућа.	• Проверите да ли је плоча за кување чиста и сува. • Проверите да ли величина посуде за кување одговара зони за кување. • Проверите да ли је дно посуде за кување равно. • Проверите да ли температура одговара врсти кувања.

Уколико постоји нека неисправност, покушајте најпре сами да пронађете решење проблема. Ако не можете да пронађете решење проблема, поразговарајте са својим дистрибутером или сервисним центром.

Ако уређајем рукујете непрописно или инсталацију није извршио овлашћени сервисер, долазак сервисера или представника дистрибутера можда неће бити бесплатни, лак и током гарантног рока.

Ови подаци ће вам помоћи брзо и на прави начин. Ови подаци су наведени на приложеној плочици са техничким карактеристикама.

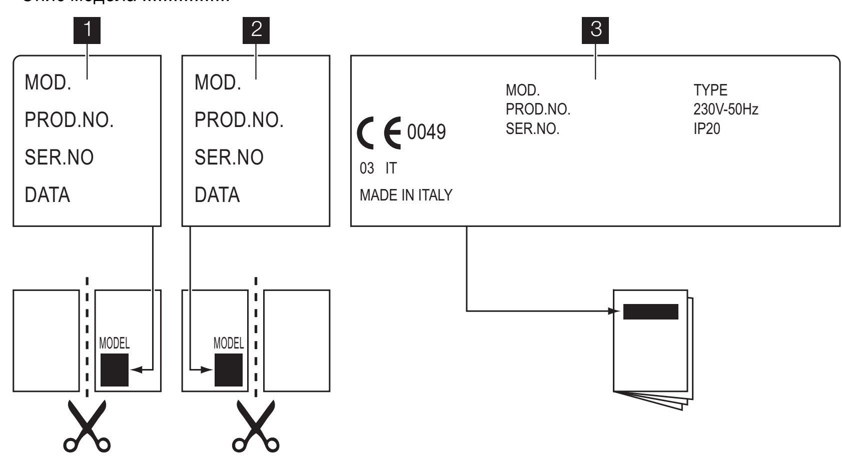
- Опис модела ....
- Број производа (PNC) ....
- Серијски број (S.N.) ....



Користите искључиво оригиналне резервне делове. Они могу да се набаве у сервисном центру и у овлашћеним продавницама резервних делова.

7.1 Налепнице које се испоручују са врећицом са прибором

Залепите самолепљиве налепнице на следећи начин:



1 Залепите је на гарантни лист и пошаљите овај део

2 Залепите је на гарантни лист и задржите овај део

3 Залепите је на књижицу са упутствима

8. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ
Погледајте поглавље „Информације о безбедности“.

8.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ
Пажљиво прочитајте и пратите упутства. Постоји ризик од повређивања или оштећења уређаја.

- Проверите да уређај није оштећен приликом транспорта. Не прикључујте уређај који је оштећен. Ако је потребно, контактирајте продавца.
- **Инсталирање и повезивање уређаја на електричну мрежу морају извршити искључиво квалификована лица.**
- Уградне уређаје дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које испуњавају стандарде.
- Немојте да мењате спецификације или да модификујете овај производ. Постоји ризик од повређивања или оштећења уређаја.
- Придржавајте се у потпуности закона, одредаба, директива и стандарда који важе у земљи у којој користите уређај (безбедносни прописи, прописи за рециклирање, прописи за безбедност електричних уређаја, итд.).
- Неопходно је придржавати се минималних растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте заштиту од струјног удара, на пример фиоке можете да монтирате директно испод уређаја само ако имају заштитну плочу.
- Ако је фиксни носач поред блока прикључака, пазите да спојни кабл не дође у контакт са ивицом носача.
- Спречите оштећење од влаге површина за резање радне површине одговарајућим заптивним материјалом!
- Причврстите уређај за радну плочу одговарајућим заптивним материјалом, тако да између њих не остане нимало простора.
- Спречите оштећење доње стране уређаја од паре и влаге, на пример, од машине за прање посуђа или пећнице.
- Немојте инсталирати уређај поред врата и испод прозора. Вруће посуђе може да склизне са плоче за кување када се врата или прозори отворе.
- **Искључите уређај из електричне мреже пре обављања радова на чишћењу или одржавању.**



УПОЗОРЕЊЕ
Опасност од озлеђивања струјом. Стриктно се придржавајте упутстава за прикључивање на електричну мрежу.

- Електрични прикључак је под напоном.
- Искључите напон на прикључку главних напојних каблова.
- Обезбедите заштиту од струјног удара стручном уградњом.
- Лабаво и неодговарајуће прикључени утикач и утичница за струју могу да доведу до прегревања прикључка.
- Повезивање стезних прикључака треба да обави квалификован електричар.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Користите прикладан кабл за повезивање на струју и замените оштећени напојни кабл одговарајућим типом кабла. Обратите се свом локалном сервисном центру.

Уређај мора да се прикључи на електричну мрежу на начин који омогућује ископчавање уређаја из струје у свим половима са минималним зазором између контаката од 3 мм. Морате да имате одговарајуће уређаје за изолацију: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем скинуте са носача), уземљене заштитне прекидаче и контакторе.
Произвођач није одговоран за повреде нанете људима и кућним љубимцима или оштећења имовине до којих је дошло непоштовањем ових захтева.

8.2 Прикључивање струје

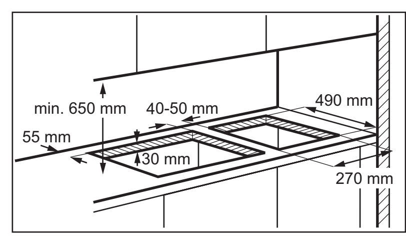
- Уземљите уређај према сигурносним прописима.
- Уверите се у то да наведени напон и врста струје на плочици са подацима одговарају напону и струји локалне мреже напајања.
- Уређај се испоручује са каблом за напајање. Тај кабл мора да буде ислраван и мора да подржава оптерећење које је назначено на плочици са техничким карактеристикама. Кабл мора да се укључи у исправну утичницу.
- Све електричне компоненте мора да инсталира или замени овлашћени сервисни представник или квалификовано сервисно особље.
- Користите искључиво правилно инсталирану утичницу, отпорну на ударце.

- Уверите се да је после инсталације уређаја могућ приступ утикачу за напајање.
- Немојте вући напојни кабл да бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утчнице.
- Уређај се не сме повезивати продужним каблом, адаптером или вишеструком утичницом (ризик од пожара). Проверите да ли је уземљење у складу са стандардом и важећим прописима.
- Кабл за напајање мора се поставити тако да не додирује вреле делове.
- За прикључивање уређаја на електричну мрежу користите механизам који омогућава искључивање уређаја из мреже на свим половима помоћу контактног отвора минималне ширине 3 мм; на пример, аутоматски прекидач за заштиту електричне мреже, земљоспојни releји или осигурач.
- Ниједан део спојног кабла не сме да се загреје до температуре од 90 °C. Плави неутрални кабл мора да се повеже на ознаку „N“ на прикључној летвици. Браон (или црни) фазни проводник (који је на прикључној летвици причвршћен на контакт означен са „L“) увек мора да буде спојен на фазу електричне мреже.

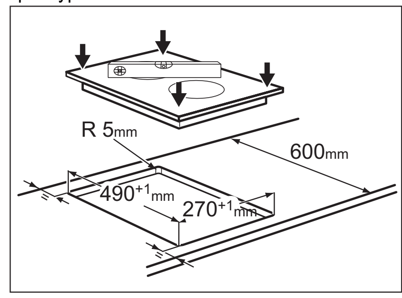
8.3 Замена мрежног кабла за напајање

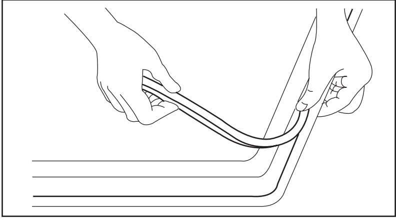
Да бисте заменили спојни кабл, користите само H05V2V2-F T90 или еквивалентан тип. Водите рачуна о томе да је пресек кабла одговарајући за напон и радну температуру. Жуто-зелени проводник за уземљење мора да буде за око 2 цм дужи од браон (или црног) фазног проводника.

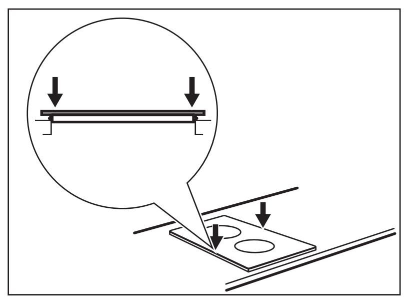
8.4 Уградња



Ако у исти отвор за уградњу треба једну поред друге инсталирати више плоча за кување ширине 30 цм, наш Сервисни центр располаже гарнитуром за монтажу која садржи бочни носач и додатне заптивке. Одговарајућа упутства за инсталирање испоручују се заједно са гарнитуром.



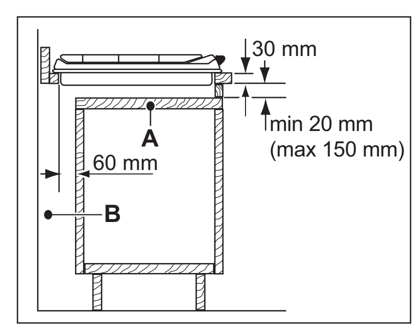




8.5 Могућности уградње

Кухињски елемент са вратима

Плоча инсталирана испод плоче за кување мора бити лака за уклањање и мора омогућити лак приступ у случају да је потребна интервенција техничке помоћи.

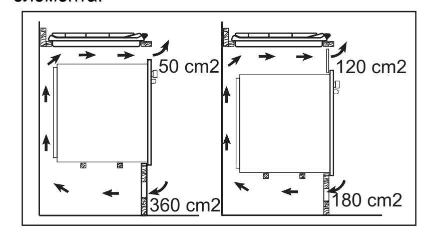


A) Преносива плоча

B) Простор за прикључке

Кухињски елемент са пећницом

Димензије отвора плоче за кување морају да буду у складу са ознакама, а кухињски елемент мора да има вентилационе отворе ради сталног довода ваздуха. Електрични прикључак плоче за кување и пећнице мора да буде посебно инсталиран из безбедносних разлога и ради лаког уклањања пећнице из елемента.



9. ТЕХНИЧКЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Димензије плоче за кување

Ширина:	290 мм
Дужина:	520 мм

Димензије шупљине за уградњу

Ширина:	270 (0/+1) мм
Дужина:	490 (0/+1) мм

Подаци о плочи

Задња зона за кување 180 мм	1.8 kW
Предња зона за кување 140 мм	1.4 kW
Укупна номинална снага	3.2 kW
Електрично напајање	230 V ~ 50 Hz

10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♲ .

Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

ЗМІСТ

МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.
Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.

Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.

Загальна інформація та рекомендації


Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



Попередження!
Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути електрошоку.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

2. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



Попередження!
Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов’язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відкриванні дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 5 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

Підключення до електромережі



Попередження!
Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від’єднаний від електромережі.

- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз’ємів.
- Переконайтесь, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз’єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

2.2 Експлуатація



Попередження!
Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це попередить ураження електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.



Попередження!
Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об’єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Відключіть прилад та накрийте вогонь кришкою або спеціальним протипожежним покривалом.



Попередження!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Пильнуйте, щоб сторонні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

2.3 Догляд і чищення



Попередження!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад для попередження погіршення матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники та металеві предмети.

2.4 Утилізація

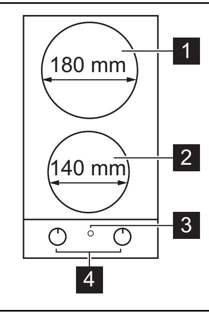


Попередження!
Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



1 Задня зона нагрівання 1800 Вт
2 Передня зона нагрівання 1400 Вт
3 Індикатор живлення
4 Ручки керування

3.2 Ручки керування електричними зонами нагрівання

Символ	Функція
0	вимкнено
1	мінімальне нагрівання
9	максимальне нагрівання

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Щоб увімкнути конфорку і збільшити ступінь нагрівання, поверніть ручку за годинниковою стрілкою. Щоб зменшити ступінь нагрівання, поверніть ручку проти годинникової стрілки. Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку на 0.



Коли конфорка працює, вона гуде протягом короткого часу . Це притаманно всім склокерамічним конфоркам і не свідчить про несправність приладу.

Індикатор живлення загоряється при вмиканні будь-якої зони нагрівання і горить, поки всі зони не будуть виключені. Одинарний сигнал

при увімкненні зони нагрівання повідомляє про те, що прилад працює правильно.

4.1 Перед першим використанням

Виберіть режим максимального нагрівання та увімкніть прилад на 10 хвилин. Це необхідно для того, щоб випалились усі залишки всередині приладу. Після цього, дайте приладу попрацювати ще 20 хвилин у режимі мінімального нагрівання. Протягом цього часу може з'явитися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

4.2 Автоматичне вимикання

Варильна поверхня автоматично вимикається в наступних випадках.

- Усі зони нагрівання вимкнені.
- Використовується непідходящий посуд.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання і не змінюєте ступінь нагріву.

Ручку керування потрібно встановити у положення "вимкнено", перш ніж користуватись варильною поверхнею знову.

Ступінь нагрівання	Таймер автоматичного вимикання
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

5. КОРИСНІ ПОРАДИ



Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».



ІНДУКЦІЙНІ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.

5.1 Посуд для індукційних зон нагрівання



Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багатошаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо…

- ... невелика кількість води швидко закипає в посуді на зоні нагрівання, для якої встановлено найвищий ступінь нагріву.
- ... до дна посуду притягується магніт.



Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.

Розміри посуду: індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
Розміри посуду: індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Однак магнітна частина дна посуду повинна мати певний мінімальний діаметр, залежно від зони нагрівання:

Зона нагрівання	Мінімальний діаметр посуду
Передня	120 мм
Задня	145 мм

5.2 Шуми під час роботи

Якщо чути

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум працює вентилятор.

Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.

5.3 Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування, щоб скористатись залишковим теплом.
- Дно каструлі і зона нагрівання мають бути однаковими за розміром.

5.4 Приклади застосування

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення	Час	Поради
1	Зберігайте приготовлену їжу теплою	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину	5-25 хв.	Помішуйте час від часу
1-2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв.	Готуйте під кришкою
2-3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв.	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
3-4	Готування на парі овочів, риби, м’яса	20-45 хв.	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Готування картоплі на парі	20-60 хв.	Додайте максимум 1/4 л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв.	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, пампушок	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть
7-8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів	5-15 хв.	Через половину заданого часу переверніть
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

Інформація про акриламіди

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламіди можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Чистіть прилад після кожного використання. Дно гриля має бути завжди чистим.



Попередження!
Перед тим, як виконувати будь-який догляд або чищення, необхідно відключити плиту від джерела живлення.



Варильну поверхню краще за все чистити, поки вона ще тепла, оскільки з неї легше витерти будь-який бруд, ніж з поверхні, що вже прохолола.



Попередження!
Гострі предмети та абразивні засоби для чищення можуть пошкодити прилад.
Забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.

Предмети з нержавіючої сталі тьмяніють при сильному нагріванні. Не слід готувати у кам'яному, глиняному або чавунному посуді. Не користуйтесь алюмінієвою фольгою, щоб не пошкодити варильну поверхню.

Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою ганчіркою.



Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Щоб видалити забруднення:

1. – **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребком для скла. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
   – **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або іржостійкої сталі.
2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина і спосіб усунення
Прилад зовсім не працює.	• Перевірте запобіжник на електричному щиті електромережі будинку. Якщо запобіжник час від часу спрацьовує, зверніться до авторизованого електрика.
Зона нагрівання не нагрівається.	• Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнуто. • Переконайтесь, що ви увімкнути правильну ручку керування. • Перевірте запобіжник на електричному щиті електромережі будинку. Якщо запобіжник час від часу спрацьовує, зверніться до авторизованого електрика.

Проблема	Можлива причина і спосіб усунення
Лунає звуковий попереджувальний сигнал (подвійний звуковий сигнал).	• Посуд не відповідає вимогам. Використовуйте придатний посуд. • На зоні нагрівання немає посуду. Покладіть посуд на зону нагрівання. • Діаметр дна посуду замалий для цієї зони нагрівання. Застосовуйте меншу зону нагрівання. Використовуйте придатний посуд.
Ефективність варильної поверхні не є задовільною.	• Стежте за тим, щоб варильна поверхня була чистою і сухою. • Переконайтесь, що посуд для готування відповідає розміру зони нагрівання. • Переконайтесь, що посуд для готування має пласке дно. • Переконайтеся, встановлено правильний ступінь нагріву для даного типу готування.

Якщо виникла несправність, спочатку спробуйте вирішити проблему самостійно. Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до центру технічного обслуговування.



У разі неправильного користування приладом або його встановлення не вповноваженим спеціалістом візит фахівця центру післяпродажного обслуговування або продавця може бути платним навіть у гарантійний період.

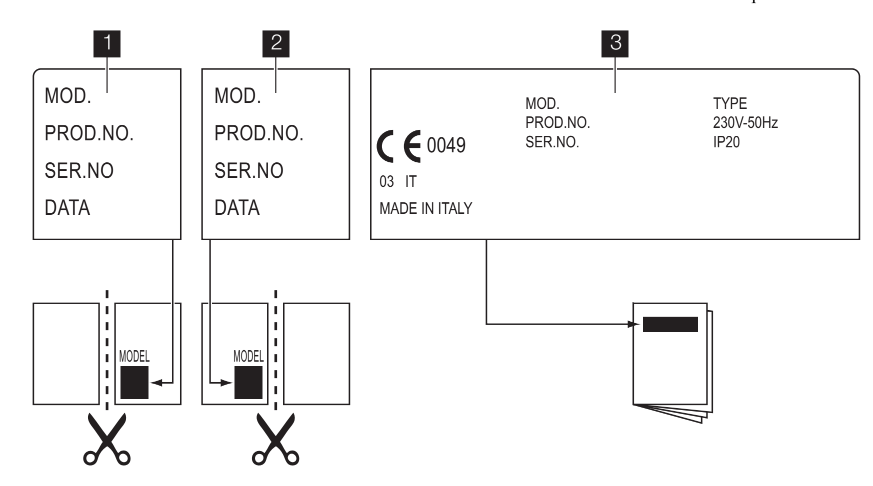
Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти. Вона наведена на табличці з технічними даними.

- Опис моделі ....
- Номер виробу (PNC) ....
- Серійний номер (S.N.) ....

Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Їх можна придбати у сервісному центрі та в авторизованих магазинах запчастин.

7.1 Наклейки, що постачаються разом із приладом (містяться у пакунку з приладдям)

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



1 Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину

2 Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину

3 Приліпіть на інструкцію з експлуатації

8. УСТАНОВКА



Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

8.1 Установка



Попередження!
Прочитайте ретельно інструкції та дотримуйтесь них. Існує ризик травмуватися або пошкодити прилад.

- Упевніться, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. У разі потреби зверніться до постачальника.
- **Установка та підключення приладу до електромережі має здійснюватись лише кваліфікованими спеціалістами.**
- Експлуатувати прилади, що вбудовуються, можна лише після правильного їх монтажу у секції для вбудовування та на робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають вимогам.
- Заборонено змінювати технічні характеристики чи модифікувати конструкцію приладу. Існує ризик травмуватися або пошкодити прилад.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила встановлення електроприладів тощо).
- Дотримуйтеся мінімальної відстані до інших приладів і пристроїв.
- Встановлюйте прилад так, щоб забезпечити захист від ураження струмом (наприклад, шухляди можна встановлювати лише за наявності захисного перекриття безпосередньо під приладом).
- Якщо скоба закріплення знаходиться близько до блоку виходів, слід стежити за тим, щоб кабель з'єднання не торкався краю скоби.
- Захищайте торці на робочій поверхні столу від вологи за допомогою відповідного ущільнювального матеріалу!
- Герметизуйте проміжок між приладом та робочою поверхнею.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи, джерелом яких може бути, наприклад, посудомийна машина чи духова шафа.
- Не встановлюйте прилад близько до дверей або під вікнами. При різкому відкриван-

ні дверей та вікон може перекинутися гарячий кухонний посуд, який стоїть на плиті.

- **Перш ніж виконувати будь-які дії з технічного обслуговування, догляду або чищення, необхідно відключити плиту від джерела живлення.**



Попередження!
Небезпека ураження електричним струмом. Ретельно дотримуйтесь інструкцій щодо електричних з'єднань.

- Клема під'єднання до електромережі знаходиться під напругою.
- Зніміть напругу з клеми під'єднання до мережі.
- Забезпечте захист від ураження струмом шляхом правильної установки приладу.
- Нещільні або неправильно виконані контактні з'єднання можуть призвести до перегрівання клеми.
- Правильне під'єднання клем повинен виконувати кваліфікований електрик.
- Використовуйте кабельний затискач.
- Використовуйте належний кабель електроживлення. В разі його пошкодження замініть пошкоджений кабель на кабель відповідного типу. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

Прилад повинен бути обладнаним роз'єднувачем для відключення від електромережі, при цьому мінімальний зазор між контактами роз'єднувача повинен складати 3 мм. Потрібно мати належні ізоляційні пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
Виробник не несе відповідальності за травмування людей і домашніх тварин чи за пошкодження майна у разі недотримання цих вимог.

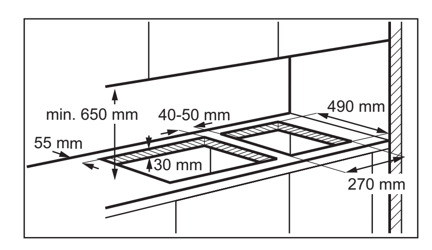
8.2 Підключення до електромережі

- Прилад необхідно заземлити відповідно до вимог техніки безпеки.
- Перевірте, щоб напруга і тип електроживлення, вказані на табличці з технічними даними, відповідали напрузі і типу електроживлення у місцевій електромережі.
- Прилад оснащено електричним кабелем. На ньому має бути встановлена відповідна вилка, розрахована на навантаження, зазначене на табличці з технічними даними. Вилка має вставлятися у пристосовану розетку.
- Будь-які електричні деталі повинні встановлюватися або замінятися спеціалістом центру технічного обслуговування або кваліфікованим фахівцем.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до електричної розетки.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Забороняється підключати прилад за допомогою подовжувача, адаптера чи паралельного підключення (існує ризик виникнення пожежі). Впевніться у тому, що заземлення відповідає стандартам і вимогам.
- Кабель живлення потрібно розмістити так, щоб він не торкався гарячих частин.
- Підключайте прилад через пристрій, який забезпечує від'єднання від електромережі на всіх полюсах, з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (наприклад, автоматичний запобіжник, реле захисту від замикання на землю, плавкий запобіжник).
- Кабель живлення повинен бути розташований таким чином, щоб будь-яка його частина не нагрівалася вище 90°C. Синій нейтральний кабель повинен бути підключений до контакту клемної колодки, позначеного літерою «N». Фазовий кабель коричневого (або чорного) кольору (іде від виводу «L» клемної колодки) завжди має бути підключений до фази мережі.

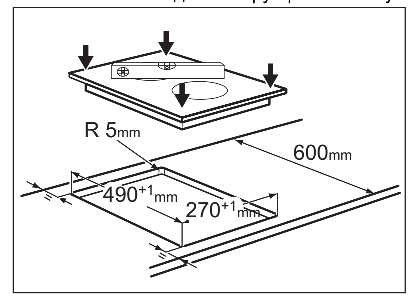
8.3 Заміна електричного кабелю

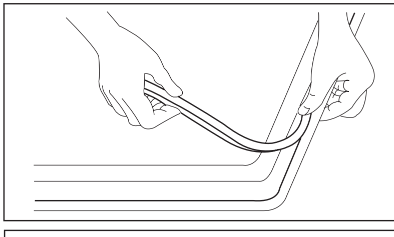
Для заміни мережевого кабелю користуйтесь лише кабелем типу H05V2V2-F T90 або еквівалентним. Переконайтесь, що перетин кабелю може застосовуватись до передбаченої напруги і робочої температури. Жовтий/зелений провід заземлення повинен бути приблизно на 2 см довшим, ніж коричневий (або чорний) провід фази.

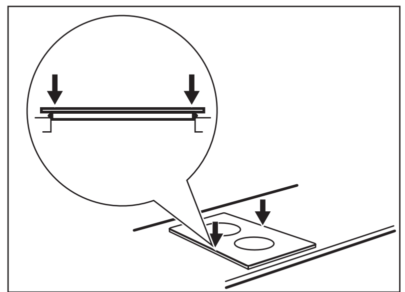
8.4 Вбудовування



Якщо декілька 30-сантиметрових варильних поверхонь необхідно встановити в ряд в одному отворі, то придбайте в сервісному центрі комплект для монтажу, до складу якого входять бічний кронштейн і додаткова ізоляція. У комплект також входять інструкції з монтажу.



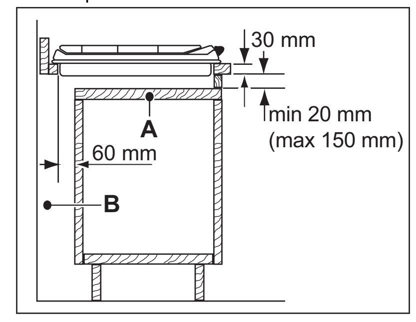




8.5 Варіанти вбудовування

Кухонна секція з дверцятами

Панель, яка встановлюється під варильною поверхнею, повинна легко зніматися для забезпечення доступу у випадку проведення ремонтних робіт.

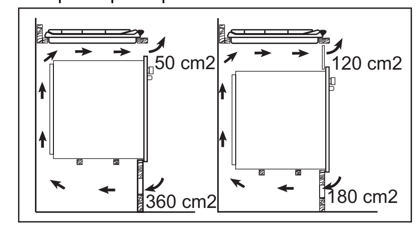


A) Знімна панель

B) Місце, що може використовуватися для підключення

Кухонна секція з духовою шафою

Розміри ніші під варильну поверхню мають відповідати зазначеним, а кухня повинна бути оснащена вентиляційними отворами для безперервного надходження повітря. З міркувань безпеки, а також для полегшення від'єднання духової шафи від гарнітуру варильну поверхню і духову шафу слід підключати до джерела електроенергії окремо.



9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Розміри варильної поверхні

Ширина:	290 мм
Довжина:	520 мм

Габарити ніші варильної поверхні

Ширина:	270 (0/+1) мм
Довжина:	490 (0/+1) мм

Потужність варильної поверхні

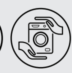
Задня зона нагрі-вання 180 мм	1.8 кВт
Передня зона нагрі-вання 140 мм	1.4 кВт
Загальна потуж-ність	3.2 кВт
Електроживлення	230 В ~ 50 Гц

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♻ .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.
Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров’я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop




3972643O1-C-242012

